

MITTAG IM RÖSSLI



RÖSSLI
ROTHRIST

Unser Wochen-Vegi-Menü

Gemüsepaella

mit Tofu
CHF 19.50

Unsere Mittagsmenüs

Beide Menüs inkl. Tagessuppe oder -salat

Dienstag, 3. März 2026

Bami Goreng

mit Rindfleisch
CHF 21.50

Mittwoch, 4. März 2026

Pouletflügeli aus dem Ofen

mit Kartoffel Wedges und Curry-Dip
CHF 21.50

Donnerstag, 5. März 2026

Mixed-Grill-Spiessli

mit Rotweinsauce und Kurkuma-Risotto
CHF 21.50

Freitag, 6. März 2026

St. Galler Schübli

mit Senf und Bäckerinnenkartoffeln
CHF 21.50

Schweine-, Kalb-, Rind- und Pouletfleischstammen aus der Schweiz.

UNSERE KLASSIKER

Cordon bleu vom Schwein
mit Schinken und Greyerzer gefüllt,
dazu Pommes frites und Gemüse

CHF 32.00

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit Butterrösti

CHF 39.50

Traditionelles Österreichisches Wiener Schnitzel
vom Kalb, serviert mit lauwarmem
Kartoffelsalat oder Pommes frites

CHF 44.00

Unsere Weinempfehlung

Verdejo Rueda DO, Bodegas Val de Vid 1 dl CHF 7.50
Spanien

Sélection Merlot, Weingut zum Sternen 1 dl CHF 9.50
AOC Aargau

Unser Hausapéro

Fruchtzauber mit oder ohne Alkohol 1 dl CHF 10.50

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat ✓ CHF 9.50

Gemischter Saisonsalat ✓ CHF 10.50

WOCHENHIT AUS DER KÜCHE

Gebratene Kalbsniere an Senfsauce
dazu Gemüse und Butternudeln

CHF 34.50

Kartoffel-Griess-Gnocchi
an Cinque-Pi-Sauce

CHF 19.50

Kalbfleisch stammt aus der Schweiz.

DESSERTS

Tagesdessert CHF 7.50

oder fragen Sie nach unserer Karte.

RÖSSLIGFLÜSCHTER

Neue saisonale Spezialitäten!

Geniessen Sie jetzt auch die neuen, saisonalen
Gerichte. Entdecken Sie hierzu **unsere aktuelle
Speisekarte.**

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Rössli-Team!